

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад комбинированного вида № 11»
города Воткинска Удмуртской Республики**

ПРИКАЗ

№ _____

**Об организации питания детей
и сотрудников в 2024 году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности питания, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ детском саду № 11 (далее ДОУ) в соответствии с:

- «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования»;
- «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования».

При организации питания детей с пищевой аллергией в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение учитывать рекомендации врача и производить замену продуктов.

Изменения в меню вносить только с после согласования заведующего МБДОУ детским садом № 11 или лица его замещающего.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Вострокнутову Т.Б., ответственному за организацию питания:

- контролировать качество поступающих продуктов, составление меню накануне предшествующего дня, указанного в меню, закладку продуктов при приготовлении блюд, отбор суточной пробы, санитарное состояние пищеблока, наличие санитарных паспортов на транспорт в котором поставляются продукты, наличие медицинских книжек у лиц сопровождающих продовольственное сырье и продукты питания, соблюдение графиков, прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения работниками ДОУ;
- при составлении меню-требования руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.;
- вести Гигиенический журнал (сотрудников).

3. Для проведения приемочного контроля готовой пищи создать бракеражную комиссию в составе: заведующего ДОУ - Пьянковой С.В., повара – Бердышевой О.В., заведующего хозяйством – Чазовой К.М.; в случае отсутствия одного из членов комиссии, по объективным причинам включить в состав комиссии делопроизводителя Ларионову А.Г..

4. Возложить ответственность на делопроизводителя Ларионову А.Г. за:
- оформление меню-требования;
 - представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - осуществление контроля ведения табеля учета посещаемости детей на группах;
 - ведение табеля питания сотрудников;
 - написание и вывешивания выписки из меню-требования для родителей с указанием цены и нормы за подписью и печатью заведующего ДООУ.
5. Возложить ответственность на кладовщика Поскребышеву Е.А. за:
- своевременное информирование заведующего о недопоставках, качестве поступающих продуктов и количестве остатка продуктов по исполнению контрактов;
 - хранение и выдачу продуктов питания согласно меню – требованию;
 - учет продуктов питания и сверку остатков с бухгалтерией;
 - учет количества, поступающих продуктов в соответствии с контрактами и договорами;
 - составление Акта о приемке товара по качеству, для продуктов, поступающих по контрактам ненадлежащего качества;
 - учет температурного режима холодильного оборудования;
 - ведение журнала бракераж скоропортящихся пищевых продуктов;
 - наличие сопроводительных документов на поступающие продукты.
6. Возложить ответственность на кладовщика Поскребышеву Е.А. и повара Бердышеву О.В. за:
- приемку поступающих продуктов питания;
 - подписание товарно-транспортной накладной с отметкой о фактически принятом количестве товара;
 - составление Акта №1 о приемке товара по количеству, для продуктов, поступающих по контрактам.
7. Возложить ответственность на шеф-повара Бердышеву О.В. за:
- соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при хранении, приготовлении и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде);
 - изготовление блюд в соответствии с меню-требованием, утвержденным заведующим;
 - качество готовой продукции;
 - отбор суточной пробы;
 - выдачу готовой пищи после контроля бракеражной комиссии;
 - демонстрацию контрольного блюда;
 - санитарное состояние пищеблока;
 - соблюдение графика выдачи готовых блюд;
 - соблюдение графика смены кипяченой питьевой воды на пищеблоке.
8. Обеспечить пищеблок:
- инструкциями по охране труда и техники безопасности при работе с оборудованием,
 - инструкциями по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотекой технологии приготовления блюд;
 - медицинской аптечкой;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - графиком выдачи кипяченой питьевой воды;
 - нормами готовых блюд.
9. Всем сотрудникам, питающимся в ДООУ, включить в меню 1 и 3 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню)

10. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- соблюдение графика выдачи готовых блюд;
- соблюдение графика выдачи кипяченой питьевой воды на пищеблоке;
- использование спецодежды при получении и раздаче пищи;
- соблюдение норм питания детей при подаче блюд;
- соблюдение инструкций при мытье посуды, обработке ветоши и щеток;
- маркировку посуды в группе и использование посуды по назначению;
- получение пищи для детей по гипоаллергенной диете.
- помощь в привитии культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи.

11. Возложить ответственность на воспитателей за:

- соблюдение режима в организации питания детей;
- ведение табеля посещаемости детей, с указанием причины отсутствия ребенка;
- привитие культурно-гигиенических навыков детей при приеме пищи;
- сервировку стола;
- эмоциональный настрой детей при подготовке к приему пищи;
- соблюдение гипоаллергенной диеты питания детей.

12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Пьянкова С.В.

С приказом ознакомлены: